



**Anastacia Marx de Salcedo. *Cocina de combate. Cómo el ejército de Estados Unidos moldea tu dieta.* Traducción de Albert Fuentes. España, 2015. Editorial Melusina, 303 páginas.**

Por Pablo Augusto Bonavena\*

Recibido: 4/10/2018 - Aprobado: 26/11/2018

“Si comes barritas energéticas, alitas de pollo o pizzas congeladas, tienes al Pentágono en casa”. Luego de leer este inquietante comentario en la contratapa del libro, me propuse realizar un breve ejercicio a partir de dos interrogantes: ¿Qué impacto tiene en la vida cotidiana el desarrollo científico y tecnológico orientado hacia la guerra? ¿Cuántos artefactos diseñados para la actividad bélica forman parte de nuestra rutina diaria? La idea era repasar mi conocimiento sobre el tema antes de ingresar a la prometedora obra de Anastacia Marx de Salcedo, nacida en Nueva York, con el fin de ponderar sus aportes y los propios límites.

Sabía que la guerra estimuló la industria y ésta signó la guerra. Era consciente de que ambas iniciativas tiñen, al mismo tiempo, el desarrollo social, económico y político. Sospechaba, entonces, que realizar una simple lista de los elementos provenientes de la guerra que se hallan en nuestro quehacer habitual, sin más fuentes que la memoria, implicaba una ardua tarea. Recordé que en occidente, especialmente desde el despliegue del capitalismo, se expresa una tendencia inversa a la registrada en la antigua China. Allí muchos inventos, para distintas aplicaciones, llegaron de las interacciones corrientes a la práctica bélica. La pólvora, indubitavelmente, representa el caso paradigmático. Fue concebida por alquimistas, pero su objetivo nunca fue abastecer la guerra aunque, por el juego del

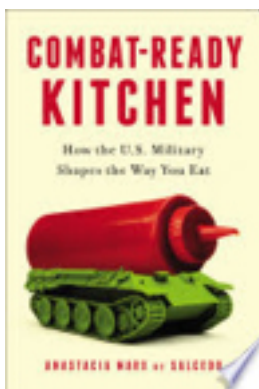
\* UBA / UNLP



destino, terminó siendo un compuesto químico decisivo para su desarrollo. Tal vez la brújula, otro descubrimiento chino, representa una excepción, pues originalmente buscaba orientar a las tropas entre la niebla. En occidente, estaba seguro, el camino fue al revés. En efecto, no olvidé que en nuestra ropa cerramos con tranquilidad una cremallera sin pensar que en ese momento manipulamos un mecanismo ideado al servicio del combate; tampoco que las calzas se usaban debajo de las armaduras. Recapitulé mentalmente información sobre las telas, que como la gabardina, tuvieron el mismo periplo. En realidad, estaba al corriente de que todos los denominados “textiles inteligentes” localizan antecedentes en la industria militar, en procura de palear los climas adversos o mitigar la agresión de las bacterias, hongos e insectos; igualmente advertí que la fabricación de calzado registra un itinerario bastante parecido. La empresa Adidas, evoqué, orientó su tecnología e inventiva como proveedora de la Wehrmacht, para terminar produciendo la afamada bazuca antitanques Panzerschreck. Los pantalones, estaba al corriente, deben a los ejércitos su evolución y proliferación. El reloj pulsera, las toallas sanitarias, las lámparas solares, los pañuelos de papel, la radio, la máquina de afeitar, el submarino, la camioneta todo terreno, el radar, la cinta magnética, internet y las distintas formas de comunicación inalámbrica, las computadoras, el sistema GPS, el avión a reacción, el pegamento adhesivo de contacto, los anteojos de sol (junto a otro invento, el bolígrafo, asistieron a los pilotos de combate) son todos productos que asimilaba, sin vacilar, a la guerra. Resonó en mi cabeza de inmediato una sentencia muy extendida: la Gran Guerra cambió las ciencias médicas. No descuidé repasar, en consecuencia, el aporte de las conflagraciones a la medicina, donde abundan los ejemplos: el torniquete romano, los mejunjes para el dolor, las anestesias, los antisépticos, los anticoagulantes, los complejos vitamínicos, los cicatrizantes, los apósitos hemostáticos a base de mariscos, muchas de las técnicas de cirugía, la



unidad móvil de rayos X, el ultrasonido, la ligazón de arterias, la cauterización, el almacenamiento de sangre, el plasma de sangre en forma de polvo, la aplicación efectiva de la penicilina, la reparación vascular, etc. Desempolvé, además, la imagen que destacaba la presencia de la guerra en varios elementos de nuestras cocinas: el acero inoxidable, el celofán (usado, en principio para las máscaras contra los gases venenosos), el teflón y ni que hablar de los cuchillos. Más en sintonía con el título del libro por recorrer, compendí la lista de alimentos que, estaba seguro, provenían del esfuerzo militar: las salchichas de vegetales, la leche condensada y la galletita salada (ambas muy utilizadas durante la Guerra de Secesión), el café instantáneo y los saquitos de té. No dejé de lado, obviamente, la invocación de los alimentos enlatados, con antecedentes que nos llevan hasta los años de Napoleón.



Culminada la revisión, entonces, me sumergí en la lectura del libro de Anastacia. En especial, la autora nos ofrece su indagación sobre el vínculo que se genera entre la esfera militar y la alimentación de los habitantes que nos cruzamos regularmente por la calle, incluidos los niños. Especialista en temas de gastronomía y tecnología de los alimentos, Marx de Salcedo

comienza su obra relatando las vicisitudes nutricionales de un grupo de soldados en un búnker en Kuwait, mientras esperaban la caída de misiles Scud. Era el año 2003 y las tropas norteamericanas avanzaban sobre Irak. Inmediatamente, afirma que es difícil imaginar una ligazón entre esa ración de comida en ese lugar tan lejano e inhóspito, con la que normalmente abunda en las “neveras, armarios y estantes” de Norteamérica. Al final del libro, sin embargo, esa dificultad quedará desvanecida.

Alrededor de esta tensión entre loncheras, la autora presenta sus argumentos iniciales. Relata la visita que efectuó a una “oscura base” del ejército



estadounidense en Natick, Massachusetts, el Centro de Sistemas para Soldados, especialmente a la Dirección para la Alimentación en Combate. La experiencia le permitió un primer descubrimiento: el almuerzo que un niño de su país lleva a la escuela está emparentado de modo directo con los alimentos y tecnología propios de la provisión que consume el soldado. Por eso, nos convoca a realizar el ejercicio de “abrir la fiambra” de los propios hijos, “con el fin de revelar “el secreto militar de casi todo lo que contiene”.

En la excursión por los edificios militares conoció pizzas que duran 36 meses, hamburguesas calentadas en una bolsa transparente por la magia de una reacción química, el pan siempre tierno y la carne reestructurada, cuyo mantenimiento fuera de la heladera se fundamenta en la manipulación de su carga ácida. Descubrió los chicles con cafeína para mantener en estado de alerta a los centinelas y los alimentos contenidos en tubos similares a los de la pasta dental, preparados para los pilotos de caza, pues parece que no es sencillo deglutir sólidos a las velocidades que despliegan con sus máquinas. Degustó varios de estos productos que, paradójicamente, aumentaron su apetito por conocer los detalles de las vituallas que utilizan los “guerreros”. Ingresa, por consiguiente, a un mundo donde se funde la ciencia con los negocios y, al mismo tiempo, entrelaza a la guerra con la convivencia mundana. Complementa sus pesquisas direc-



tas con algunas incursiones por la historia de la logística asociada a los ejércitos imperiales, que por su gran tamaño no podían “vivir exclusivamente” de lo que proveía el territorio que anexaban. Transita de forma sencilla, entonces, la evolución temporal de las primeras raciones de combate, las innovaciones que trajo la lata de conservas, las prestaciones de los recipientes plásticos y el influjo de la Segunda Guerra Mundial. Resulta muy interesante, asimismo, el capítulo dedicado a la “auténtica gasolina” de los Estados Unidos, artículo que, sin



miedo a exagerar, Anastacia asevera que nunca se encuentra a más de cinco metros de distancia de un ciudadano norteamericano promedio: la barrita de granola. Reconoce la estampa de la guerra en las bolsas de polietileno, en los envases laminadas de plástico y aluminio, en algunos refrigerantes para heladeras, en las mejoras de los detergentes, en las cucharas de plástico, en los platos de papel, en el papel film para guardar alimentos, en las ensaladas envasadas, en la leche sin lactosa, en el queso procesado, en el queso en polvo, en los snack, en el puré de patatas imperecedero, en el guacamole de larga duración, en las infusiones y jugos instantáneo o en polvo, en los saborizantes, en los elementos envasados que no requieren frío, en la levadura activa seca, en los alimentos deshidratados, en los congelados y en su complemento: el microondas. Menciona marcas que estamos habituados a ver en los comercios dedicados a la venta de electrodomésticos, como componentes de la cadena que liga la guerra, la industria, el mercado y la vida cotidiana. Seguramente los lectores reconocerán a algunas de ellas entre los artefactos de sus viviendas. Los codiciados cilindros de papas fritas Pringles también aparecen en el libro. Enumera los inventos, primero militares, y luego extendidos socialmente, que intervienen en el almacenamiento y transporte de alimentos: el contenedor, el elevador y las cajas de cartón corrugado. Narra las peripecias para lograr construir un enfriador individual de bebidas para los marines que surcan los desiertos con cerca de 60 kilos de material sobre el cuerpo, el invento de los contenedores refrigerados a base de energía solar y el reciclado de los desperdicios que producen los soldados, con un promedio de tres kilos y medio por jornada.

Describe los logros y fracasos en el objetivo que obsesiona a los ejércitos: hacer durar los alimentos, sin que pierdan el sabor original y sus propiedades. Claro que estos no son los únicos requisitos de las viandas para los Campos de Marte. Demandan poco peso y volumen, deben ser fáciles



de trasladar, sin descuidar que un soldado necesita más de 4000 calorías diarias, en una actividad que, verifica Anastacia, provoca pérdida de peso sin que se conozcan estrictamente los motivos. El costo en dinero también es un factor que los científicos deben sopesar, pues no deben recargar en exceso las arcas públicas. Consagra varias páginas para presentar ante los lectores el entramado entre la inversión pública para la investigación, y el usufructo que hace de ella el capital con la producción de mercancías para el consumo masivo. También peregrina por aspectos de la relación entre las fuerzas armadas estadounidenses y el mercado, que por su volumen de consumo resultan el cliente soñado de toda empresa. Lo testigua presentando un pedido de compra a un solo proveedor para dos bases militares en el año 2002: 59.422 hamburguesas de cerdo, 98.200 huevos, 21.082 lonchas de queso en barra, 2.452 raciones de jugo de manzana, 13.500 paquetes de papas fritas, 24.149 perritos de maíz y 8.682 burritos congelados. Todo un festival de comida chatarra.

Con muchos detalles, la autora recrea la guerra de la guerra contra los agentes patógenos alimentarios, siempre dispuestos a dar pelea para conquistar la comida del soldado. La génesis de los detectores de patógenos está emparentada con la medicina, pero por necesidades militares Anastacia nos informa sobre la existencia de proyectos que apuntan contra la perniciosa fauna invisible que ataca los víveres en las refriegas armadas. El tema del manejo de la humedad en los alimentos durante largo períodos, deviene apasionante, así como los detalles acerca de la “cocina a presión”, que reemplaza la cocción por calor, pues “asesina” con alta eficacia a todos los diminutos organismos que pretendan compartir el alimento del combatiente. Examina la presencia actual de mecanismos de conservación de alimentos que vienen desde muy lejos en el tiempo, como la tecnología de barreras, heredada del imperio romano, un verdadero sistema de trincheras para cortar el avance sigiloso de los microbios.





La conexión que establece entre los alimentos para la guerra y aquellos que consumimos con total normalidad es tan contundente, que Anastacia se anima a esbozar otra turbadora afirmación: “Si eliminásemos todos los artículos con origen o influencia militar, los supermercados quedarían medios vacíos como mínimo”. Si los lectores buscan en internet, además, encontrarán muchas ofertas de raciones de combate, adaptadas a cualquier clima, que se ofrecen a los civiles para muchas de sus actividades, como salir de campamento. El grupo de Empresas Alonso Alarcón de Madrid, por ejemplo, ofrece raciones adecuadas a cada cultura gastronómica, hábitos alimentarios y creencias religiosas. Garantiza, con énfasis, su capacidad de adaptar el menú, según cada personalidad. Habida cuenta de la fuerza que emana del libro de Anastacia, cruzada con este tipo de información, resulta menester replantear los alcances de aquella proposición que ubica a la guerra como constructora de mercados.



Sin duda, el libro es tan interesante como recomendable. Atrapa con datos sorprendentes, respaldados por descripciones técnicas que no abrumen al lector. Colabora con todos los interesados en desentrañar los problemas del abasto en los conflictos armados. Reafirma las tendencias generales señaladas al principio de esta reseña y, probablemente, como en mi caso personal, engrosa el listado que cualquier lector esgrime, antes de leerlo, sobre los productos generados para la guerra y su extensión a nuestra pacífica vivencia periódica. Aporta mucha información en tal sentido. Brinda detalles asombrosos que dan cuenta del esfuerzo humano que acapara la guerra. Informa de numerosos asuntos sobre los que no meditamos con frecuencia, y nos obliga a caminar entre las góndolas más despabiladas, para tomar conciencia sobre la manera en que la guerra cincela nuestras vidas. Aunque no es tema del libro, tal vez sirva, además, para



ponderar la manera como los cambios estimulados por la guerra en la industria alimentaria se vinculan con un problema creciente: los cuerpos humanos resisten la descomposición en sus tumbas, creando un gran inconveniente por la saturación de los cementerios. Los aditivos químicos y conservantes una vez ingeridos sobrecargan nuestra biología, dando lucha bajo tierra contra los encargados de su natural descomposición.<sup>1</sup>



<sup>1</sup> En parte este efecto es producto del desarrollo de una alimentación “que no es comida”. Véase al respecto Barruti, S. (2018). Mala leche. El supermercado como emboscada. Buenos Aires: Planeta.